

Coste Bianche

Piemonte DOC 2014

Coppo

Il Coste Bianche Piemonte Doc è il più giovane degli Chardonnay prodotti da Coppo. Il vino deve il suo nome alla natura bianca del suolo, marne argillose-calcaree, dove sono ubicate le vigne. Lo Chardonnay, in Piemonte, non è come molti credono un'introduzione moderna. La sua presenza è attestata a partire dalla prima metà dell'Ottocento grazie all'intraprendenza di Filippo Asinari, Conte di San Marzano e Costigliole ed importante figura politica-militare. Al suo rientro dalla Francia, dove aveva collaborato al fianco di Napoleone, portò con sé alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet per metterle a dimora a Costigliole. La loro presenza sul territorio ancora perdura perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale ne ha permesso il radicarsi.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Piemonte

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Canelli

Vitigno Chardonnay 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Zuccheri 5,88 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Gusto Morbido e fresco, piacevolmente saporito

Profumo Note floreali, di mela, pesca bianca e agrumi

Abbinamenti Antipasti di verdura, secondi piatti di sogliola alla mugnaia

Temperatura di servizio 12° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 200 m s.l.m. m

Tipologia terreno Marne argilloso - calcareo con prevalenza limo

Allavamento Guyot

Densità impianto 4.000 piante per ettaro

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Dopo la pressatura soffice, il 20% del mosto effettua la fermentazione sui lieviti in barrique di secondo e terzo passaggio. Fermentazione malolattica parzialmente svolta

Affinamento Sui lieviti in barriques